

## Amaia Barredo, en la cata del primer mosto de sidra de 2024 del XXXVII Sagardo Eguna de Donostia

Fecha de publicación: 07/09/2024



- Fiesta en la Parte Vieja amenizada por *trikitilaris* y degustaciones de pinchos de chorizo, tortilla de bacalao y queso
- Cata de sidra en copa, oportunidad para probar las diferentes formas de consumo de la sidra.
- Para el *Txotx* de 2025 se espera "muy buena calidad" la cosecha será menor en cantidad y a lo largo de este mes empezarán a recogerla tanto las sidrerías como las productoras

Donostia, 07 09 2024

**Amaia Barredo**, consejera de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, ha participado esta mañana en el **XXXVII. Sagardo Eguna de Donostia, "Topa"**, que ha reunido a miles de personas en la plaza de la Constitución. Allí han degustado las sidras de 39 productores de la *Asociación de Productores de Sidra de Gipuzkoa-Gipuzkoako Sagardoegileen Elkarte*, en una fiesta amenizada por *trikitilaris* y en la que se han degustado pinchos de chorizo, tortilla de bacalao y queso.

"Lo más entrañable ha sido el homenaje dedicado a los sidreros **Arantza Eguzkiza** de la sidrería **Iparragirre** de Hernani, **Iñaki Bengoetxea** de **Ola** de Irun, **Joxe Angel Goñi** de **Gurutzeta** de Astigarraga y **María José Arregi** de **Olagi** en Altzaga. Ellos y sus familias se lo merecen por esa ilusión, tesón y tiempo que cada temporada dedican a la producción de unas sidras cada vez más refinadas y personales, características de este Territorio de Gipuzkoa y que identifican a nuestro País" ha destacado **Amaia Barredo**.

En el acto también han participado, entre otras personas, el viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria; **Raúl Pérez Iratxeta**, el alcalde **Eneko Goia**, **Olatz Mitxelena**, **Iker Iglesias**, **Jakes Agirrezabal**, **Xabier Arruti**; **Azahara Domínguez Urtizberea**, **Arantza Ariztimuño**, **Iñigo García**, alcaldes y representantes de los ayuntamientos de Astigarraga, Hernani, Usurbil, Urnieta, Ataun y Asteasu; miembros de la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa y la Denominación de Origen Getariako Txakolina; representantes de la **Denominación de Origen Euskal Sagardoa** y de la agricultura, la industria agroalimentaria y la Hostelería.

"Si la cosecha o recolección en 2023 alcanzó los 6 millones de kg de manzana -4 millones de kg de Euskal Sagardoa, **la estimación de ahora -para 2024- es de 2 a 3 millones de kg de manzana**, que serán **1,5 ó 2 millones de litros** de Euskal Sagardoa" han estimado los productores.

36 sidrerías de la Asociación de Sidrerías de Gipuzkoa han ofrecido al público sus mejores sidras de la **cosecha 2023**. Hoy han sido aproximadamente 8.000 botellas, acompañadas de una variedad de pinchos de chorizo, tortilla de bacalao y queso.

### Calidad óptima para 2024

"Este primer contacto con la temporada que llegará en el **txotx de enero de 2025** nos habla ya de la calidad y cantidad de las manzanas que van a ser recogidas, en este caso en Gipuzkoa y, al parecer, aunque menor en cantidad, va a ser **muybuena u óptima**. Ha habido lluvia y calor" comentaba la Sailburua **Amaia Barredo**.

"La cosecha anterior -la correspondiente a 2023- fue abundante recolectándose 6 millones de kilogramos de manzana local para la elaboración de 4 millones de litros con esta denominación. Por eso la temporada de **txotx** que se abrirá el día de San Sebastián el pasado mes de enero ha sido excelente y la que viene ahora promete lo mismo" intuía esta mañana Amaia Barredo.

50 sidrerías elaboran sidra con **Denominación de Origen Euskal Sagardoa**: dos en **Araba**, tres en **Bizkaia** y 45 en **Gipuzkoa**. En total, hay 250 producciones de manzana, que suman 500 hectáreas en producción. La Denominación de Origen Euskal Sagardoa - Sidra Vasca tenía hoy una jornada de gala: cada sidrería ofrecía sidras elaboradas con manzanas propias y de su entorno.

### **Sagardoa Route**

**Sagardoa Route** es la Agencia estratégica y turística de la Agrupación de Sidrerías del País Vasco. Ha ofrecido información en un stand durante toda la jornada. Su eje principal es la cultura vasca, el territorio y sus gentes. Su especialidad es el turismo rural y la cultura de la sidra y ofrece actividades diversas por todo el territorio.

Además de las catas, la **Asociación de Sidrerías** ha presentado diferentes propuestas para dar a conocer la actividad de los productores de sidra y de su cultura milenaria: el proceso artesanal de prensado de la manzana, que se ha expuesto en directo, incluida la degustación del **primer mosto de la cosecha 2024**.

Las sidrerías que han participado en el **Sagardo Eguna de Donostia** han sido Aburuza (Aduna), Akarregi (Hernani), Alberro (Hernani), Alorrenea, (Astigarraga), Altuna (Urnieta), Alzueta (Hernani), Añota (Azpeitia), Astarbe (Astigarraga), Astiazaran (Donostia), Barkaiztegi (Donostia), Calonge (Donostia), Etxeberria (Astigarraga), Gartziategi (Astigarraga),Gaztañaga (Andoain) Gurutzeta (Astigarraga), Iparragirre (Hernani), Izeta (Aia), Larrarte (Astigarraga), Lizeaga (Astigarraga), Mizpiradi (Andoain), Oianume (Urnieta), Oiarbide (Astigarraga), Oiharte (Zerain), Ola (Irun), Ordozelai (Oiartzun), Petritegi (Astigarraga), Rezola (Astigarraga), Rufino (Hernani), Saizar (Usurbil), Sarasola (Asteasu), Satxota (Aia), Tximista (Ordizia), Urbitarte (Ataun), Urdaira (Usurbil), Zabala (Aduna) y Zelaia (Hernani).

**Más información en el portal Irekia** (<https://www.irekia.euskadi.eus/es/news/95369>).

Sitio web desarrollado y gestionado por el [Servicio Web del Gobierno Vasco](http://gobierno-vasco.servicio-web/inicio/)

*Euskadi, bien común*

